

УДК 94(477):394+641/642 «18/19»

**Ольга Казакевич**

*доктор історичних наук, доцент, НПУ імені М.П. Драгоманова  
o.kazakevich@gmail.com*

**МІЖ МІСТОМ І СЕЛОМ:  
ХАРЧОВІ ПРАКТИКИ У ПОВСЯКДЕННІ УКРАЇНСЬКОЇ ІНТЕЛІГЕНЦІЇ  
(друга половина ХІХ – початок ХХ століття)**

*У статті на основі спогадів проаналізовано і відтворено кулінарні традиції, притаманні повсякденним практикам української інтелігенції другої половини ХІХ – початку ХХ століття. Зазначено, що формування кулінарних смаків і звичок нового соціального прошарку відбувалося під значним впливом національної української селянської кухні. Зв'язок між містом і селом для більшості представників української інтелігенції зберігався міцним і повною мірою ніколи не переривався. Харчові практики української інтелігенції ґрунтувалися на успадкованих із дитинства гастрономічних орієнтирах, які поступово трансформувалися внаслідок отримання нового досвіду приготування і споживання їжі й напоїв. Новий досвід переважно здобувався під час закордонних поїздок, здебільшого до європейських країн. У середовищі української інтелігенції застіллям супроводжувалися відзначення родинних подій, релігійних свят, особливо Різдва й Великодня, а також різноманітних заходів, важливих для українського суспільно-політичного життя. Гостинність, характерна для українського традиційного суспільства, повною мірою властива й українській інтелігенції.*

**Ключові слова:** харчові практики, інтелігенція, піст, національна кухня, гостинність, традиційні страви.

**Н**а повсякденні практики українського суспільства другої половини ХІХ – початку ХХ ст. значною мірою впливали процеси соціально-економічного розвитку, пов'язані як із реформами всередині Російської та Австро-Угорської імперій, так і з загальноєвропейськими тенденціями. Дедалі глибше вкорінення ринкових відносин на українських теренах посилювало процеси індустріалізації, урбанізації, поширення нових транспортних і комунікаційних засобів, а також ви-

<sup>1</sup> Екельчик, С. (2006). Человеческое тело и национальная мифология: некоторые мотивы украинского национального возрождения XIX века. *Ab Imperio*, (3), 23–54; Єкельчик, С. (2010). *Українофілі. Світ українських патріотів другої половини XIX століття* (сс. 19–49). Київ, Україна: КІС.

<sup>2</sup> Артюх, Л. Ф. (1977). *Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження*. Київ, СРСР: Наукова думка; Гонгар, Т. О. (1979). *Народне харчування українців Карпат*. Київ, СРСР: Наукова думка; Давидюк, М. (2006). Традиційне харчування волинян. *Народна творчість та етнографія*, (1), 38–50; (2), 61–70; Макаров, А. (2017). *Стиль життя, нрави и вкусы старого Киева*. Киев, Україна: SKY HORSE.

<sup>3</sup> Термін “жіночі спогади” як умовний запропонував В. Ульяновський у публікації “Кость Михальчук та діячі Київської “Старої громади” через призму “жіночих спогадів” (Ульяновський, В. (2001). Кость Михальчук та діячі київської “Старої Громади” через призму “жіночих спогадів”. *Архівознавство. Археографія. Джерелознавство: міжвідомчий збірник наукових праць*, (4), 428). Цілком доцільно погодитися з дослідником, що цей термін варто застосовувати щодо спогадів, авторство яких належить жінкам, оскільки за характером викладу вони суттєво відрізняються від мемуарних джерел, авторами яких є чоловіки.

никнення нових суспільних прошарків і груп, зокрема інтелігенції. Соціальна база, на основі якої формувалася українська інтелігенція XIX ст., була доволі строкатою. Освічений клас поповнювався вихідцями з родин особистого та спадкового дворянства, землевласників, підприємців, духовенства та ін. Представники інтелектуальних професій швидко інтегрувалися в міський соціальний ландшафт, однак більшість із них продовжувала зберігати зв'язки з сільською культурою. І це стосувалося не тільки вихідців із власне селянських або священницьких родин. Чимало представників освіченого прошарку були виховані в сім'ях, які на соціальних сходинах займали щаблі від середніх до порівняно високих. Такі діти зростали в родинних маєтках, де повсякденне життя значною мірою зберігало традиції сільського населення. Цей факт, у свою чергу, в подальшому впливав на організацію повсякдення у місті.

Джерела особового походження, на основі яких підготовлена ця стаття, дають підстави вважати, що традиції споживання їжі в середовищі міської української інтелігенції формувалися під впливом трьох основних чинників: гастрономічної культури українського селянства, страв і напоїв вишуканої загальноімперської кухні (яка, у свою чергу, перебувала під потужним впливом французької), а також численних запозичень із європейських кулінарних традицій. Знайомство з останніми відбувалося під час закордонних подорожей або відвідувань закладів громадського харчування, власниками яких нерідко були іноземці.

Сьогодні спеціально темі харчових практик української інтелігенції періоду другої половини XIX – початку XX ст. не присвячено жодного комплексного дослідження. Окремі аспекти знайшли висвітлення лише в монографії С. Єкельчика<sup>1</sup>, етнографічних дослідженнях та наукових і науково-популярних працях, присвячених історії харчування українців<sup>2</sup>. Водночас висвітлення цієї теми важливе серед іншого для кращого розуміння світогляду людей, які стояли біля витоків формування модерної української національної свідомості.

Найбільш інформативним джерелом для дослідження теми особливостей харчових практик і традицій споживання міської інтелігенції України модерної доби є мемуарна та щоденникова література. Варто наголосити, що часто саме «жіночі спогади» дають можливість відтворити повсякденні харчові практики, притаманні конкретній родині чи певній соціальній групі<sup>3</sup>. Опрацювання спогадів Олени Пчілки, Людмили Мищенко, Софії Тобілевич, Софії Русової, Валерії О'Коннор-Віленської та інших дає можливість скласти цілісне уявлення про гастрономічну культуру української інтелігенції, сформовану на перетині харчових практик сільського та міського населення.

Міцною ланкою між містом і селом у питанні харчових традицій були страви, які зазвичай готували на великі релігійні свята, такі як Різдво й Великдень. Здебільшого звичка приготування традиційних страв під час свят глибоко вкорінювалася з самого дитинства й надалі ретранслювалася у власних сім'ях. Так, Ольга Драгоманова (Олена Пчілка) відзначала, що в її родині дотримувалися

<sup>4</sup> Пчілка, О. (2011). *“Золоті дні золотого дитячого віку...”*: автобіографічний нарис (с. 36) / Інститут літератури ім. Т. Г. Шевченка НАН України; Відп. рукоп. фондів і текстології. Київ, Україна: Веселка.

<sup>5</sup> Там само.

<sup>6</sup> Драгомирова, С. (1909). *Въ помощь хозяйкамъ. Рецепты разныхъ блюдъ и заготовокъ* (изд. 3-е, доп.). Санкт-Петербургъ, Российская имперія: В. Березовскій, Типографія Э. Арнольда; *Настольная книга для хозяек. Составлена по программе кулинарной школы Зинаиды Неженцевой в Харькове* (1907). Москва, Российская имперія: Типо-литографія Тов-ва И. Н. Кушнерев и К<sup>о</sup>.

<sup>7</sup> Маркевич, Н. (1860). *Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссіян: Извлечено из нынешнего народного быта* (сс. 150, 168). Киев, Российская имперія: Типографія И. и. А. Давиденко.

<sup>8</sup> *Хозяйственная книга. Руководство молодым хозяйкам для приготовления кушаний съ присовокуплениемъ искусства приготовления кievскихъ варений и сухихъ конфетъ* (1869) (сс. 44–59). Киев, Российская имперія: Типографія И. и. А. Давиденко, аренд. С. Кульженко и В. Давиденко.

<sup>9</sup> О’Коннор-Вілінська, В. (1936). *Лисенки й Старицькі* (с. 46). Львів: З друкарні Вид. спілки Діло.

<sup>10</sup> Інститут рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського (далі: ІР НБУВ), ф. 133, спр. 1, арк. 167 зв., 169, 171, 172.

<sup>11</sup> Лавренюк, А. (2014). Піст та традиційні пісні страви народної кухні українців. *Наукові записки Тернопільського національного педагогічного університету імені Володимира Гнатюка. Серія: Історія*, 1 (1), 195.

стародавніх звичаїв і обов’язково готували кутю на Різдво, пекли паски і папушники на Великдень, святити яблука на Спаса. У сім’ї дотримувалися постів, і навіть діти скоромне споживали лише в Петрівку й іноді у Спасівку, а Великого посту і Пилипівки дотримувалися всі. Ольга згадувала, що ставилася до цього спокійно, оскільки під час постів було вдосталь різноманітних продуктів: риби, овочів і меду. Незважаючи на те, що після «сповіді аж до другого дня не можна було нічого їсти, до самого причастя; потім здавалися такі добрі і проскури, і бублики, що купувалися й для себе, цілі вязки, й для інших»<sup>4</sup>. Під час посту в родині Драгоманових готували з риби «товченики», свіжу ікру «млинковану», «з медом та маком робили на обід “шулики”»; з сухих яблук, груш тощо варили дуже добрий узвар; із пресолодких слив-зімниць робилося чудову приправу до пісних картопляників, з вишень – киселі... Чого ж було журитися за м’ясом?»<sup>5</sup>.

Тогочасні кулінарні збірники неодмінно містили рецепти пісних страв<sup>6</sup>. Серед них представлені страви з круп, риби, грибів, бобових, овочів, фруктів, ягід та ін. У праці М. Маркевича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссіян» (1860) в окремих рецептах страв подані рекомендації щодо їх приготування в піст. У борщ замість м’яса, сала і сметани треба було додати рибу й конопляну олію з підсмаженою цибулею; медову пастилу готувати у піст без яєць<sup>7</sup>. Автор праці «Хозяйственная книга. Руководство молодым хозяйкам» (1869) окремий розділ присвятила стравам пісного столу<sup>8</sup>. Серед запропонованих у збірці пісних рецептів читаємо про грибні й рибні перші страви, пончики з густим варенням, пісний яблучний штрудель тощо.

Дотримувалися релігійних звичаїв і традицій у багатьох родинх українофілів. Наприклад, у родинх М. Старицького і М. Лисенка завжди постили перший і останній тижні Великого посту<sup>9</sup>, тобто два з семи тижнів, відведених на нього. У щоденнику й записах представника сільської інтелігенції історика і краєзнавця К. Кушніра-Марченка, уродженця села Мойсінці Золотоніського повіту Полтавської губернії, значна увага приділена інформації про господарські, побутові справи, серед яких висвітлено й традиції родинного харчування. Серед страв і продуктів, які вживали в родині, згадуються курча, сало, пшеничний хліб, гречані галушки, вареники, млинці, капуста з м’ясом, свіжа капуста, бублики, кисіль, яблука, груші та ін. Із записів дізнаємося, що в сім’ї дотримувалися посту, і харчування в цей період ставало значно одноманітнішим. Запис від 6 серпня 1906 р. повідомляв: «неділя пісна з холодцем і медом», інший запис зроблений через кілька місяців свідчив: «самий холодець з солоної риби», а 15 квітня 1907 р. К. Кушнір-Марченко занотував: «Неділя посту Вербна капуста сира, та риба печена»<sup>10</sup>. Подібний спосіб харчування під час посту цілком узгоджувався з народною гастрономічною традицією, згідно з якою споживання рибних страв під час посту збільшувалося<sup>11</sup>.

Релігійні та світські свята, різноманітні прийоми гостей з нагоди родинних та громадських подій у середовищі українофілів традиційно супроводжувалися застіллями. Святкові обіди організо-

увалися з нагоди днів народжень (іменин), укладання шлюбу, відзначення Різдвяно-Новорічних, Великодніх та інших свят. Особливо велично відзначали Різдво й Великдень. Докладний опис святкового великоднього столу вміщено у спогадах Валерії О'Коннор-Віленської. Святкування, до якого ретельно готувалися впродовж кількох днів, по черзі відбувалися в господах Старицьких, О'Коннорів, Лисенків. Хоча рівень матеріальних статків цих родин був загалом далеким від високого, на святковий стіл шкодувати грошей було не заведено: «Стіл заставлений надиво: височезні папушники, прибрані склицею і цукровими квітками, торти, мазурки, запечений окіст, смажене порося з хроном у зубах, ягня, індик, українська ковбаса завойчастим кільцем і ріжнобарвні крашанки»<sup>12</sup>.

<sup>12</sup> О'Коннор-Віленська, В. (1936). Вказ. праця, с. 47.

Поряд із суто традиційним святкуванням Різдва в колі міської інтелігенції поширювалася практика відзначення цілком світського Нового року. Опис одного з новорічних святкувань знаходимо у щоденнику О. Кістяківського (запис від 2 січня 1880 р.). «Напередодні Нового року. Сім'ї: наша, брата Федора, брата Василя, Антоновичів, Арабажиної, Саськів зійшлись. Були приятелі: А. Д. Юркевич, практичний філософ, і А. Я. Клименко, колишній вчитель дітей. Відвідала наш вечір пані Демченко з сином і племінницею, і племінником. Була ялинка. Складчина: головні вкладчики – ми і брат Федір. Дітей зібралось 28 осіб. Після ялинки танцювали. О 12 годині випили по рюмці вина на честь Нового року. Розвеселились. Пустились в танці і старі. Танцював і я»<sup>13</sup>. Відзначення Різдвяно-Новорічних свят 1909–1910 рр. членами і гостями Київського українського клубу, заснованого з ініціативи М. Лисенка у 1908 р., тривало понад тиждень. Святкування включало в себе бали, вечір Українських колядок, танцювальні вечірки, ялинку з подарунками для дітей та показ для них українського стародавнього вертепу, вечерю тощо<sup>14</sup>.

<sup>13</sup> Кістяківський, О. Ф. (1995). *Щоденник (1880–1885)*. Т. 2 (с. 7). Київ, Україна: Наукова думка.

<sup>14</sup> ІР НБУВ, ф. І, спр. 49577, арк. 29–29 зв.

Шлюбний обряд традиційно передбачав вінчання у церкві, а опісля – святковий обід чи вечерю в батьківському будинку. Гості отримували запрошення від батьків молодих (іноді з обох сторін, на одне й те ж весілля надсилалося запрошення з боку батьків нареченого та батьків нареченої). Наприклад, шлюбна церемонія доньки Костянтина Михальчука Євгенії з Костянтином Стояновським передбачала вінчання молодят о 4 годині вечора 26 жовтня 1908 р. в Києві, в церкві Колегії Галагана, звідки гостей запрошували завітати до їхньої господи на вулиці Кирилівській<sup>15</sup>. Під час святкування весілля доцента Університету св. Володимира Федора Мищенка та доньки повітового начальника Феофіла Давидовича Людмили у 1875 р., яке відбувалося в містечку Литин Подільської губернії, за спогадами нареченої, «приїхало багато сусідніх дідичів, литинські Євреї й міщани влаштували ілюмінацію», Людмилу «везли до вінчання в кареті, запряженій четверною ясносірих коней й оточеній верховими з похіднями; по дорозі до церкви горіли смоляні бочки, в ярко освітленій церкві було повно народу»<sup>16</sup>. За вечерю пили «венгерське», яке батько нареченої зберігав від дня народження доньки.

<sup>15</sup> ІР НБУВ, ф. XXXI, спр. 2651, арк. 4.

<sup>16</sup> Мищенко, Л. (1929). З минулого століття. Спо-  
мини. У *За сто літ, Матеріали з громадського  
и літературного життя України XIX і початку  
XX століття*. Кн. 4 (с. 107). Київ, СРСР: Дер-  
жавне видавництво України.

<sup>17</sup> Русова, С. (1928). Мої спомини (рр. 1861–1879). У *За сто літ, Матеріали з громадського і літературного життя України XIX і початку XX століття*. Кн. 2 (сс. 158–159). Київ: Державне видавництво України.

<sup>18</sup> Там само, с. 158.

<sup>19</sup> Тобілевич, С. (1957). *Мої стежки і зустрічі* (с. 58). Київ, СРСР: Державне видавництво образотворчого мистецтва і музичної літератури УРСР.

<sup>20</sup> Мищенко, Л. (1929). Вказ. праця, с. 142.

<sup>21</sup> Русавська, А.В. (2014). Гостинність як риса національного характеру українців. *Культура народів Причорномор'я*, (267), 127.

<sup>22</sup> Мищенко, Л. (1929). Вказ. праця, с. 137.

<sup>23</sup> Там само, сс. 146–147.

Проте традиційні великі весілля, на які запрошували всіх родичів і друзів, у другій половині XIX ст. вже не були єдино можливим сценарієм укладання шлюбу для представників освіченого прошарку. Доволі скромним було, зокрема, весілля Софії й Олександра Русових у Санкт-Петербурзі 30 серпня 1874 р. Наречена згадувала, що вони з Олександром повінчалися «цілком нігілістично» і не знали, що їм робити, коли вийшли з церкви. О. Русов запросив гостей до них додому, а дружки «побігли чого-небудь купити, хто шампана, хто ковбаси»<sup>17</sup>. У подальшому в сім'ї Русових дотримувалися підкресленої простоти в харчових практиках: «Жили ми вбого, але я [С. Русова, – Авт.] в своєму демократичному піднесенні раділа цим злидням, і коли одного разу, одержавши гроші за лекції, Ол. Ол. приніс на вечерю сардинки, я обурилася на таке буржуазне порушення нашого аскетизму»<sup>18</sup>.

Застілля влаштовувалися і з нагоди відзначення вагомих подій для національного українського політичного чи культурного життя. Софія Тобілевич згадувала про один із таких святкових обідів, у підготовці якого вона брала участь, а керувала організацією бенкету Ольга Антонівна Лисенко: «Понаварювали і поналіплювали багато смачних страв, солодких тістечок і пиріжків. Михайло Петрович подбав про те, щоб було вдосталь вина та пива. На льоду в льоху берегли чимало пляшок шампанського. Обідати мали на веранді, яка, до речі, була дуже простора. Столи понакривали чудовими, вишитими українським орнаментом, скатертинами. На них стояли живі квіти. Мені здавалось, що я ще ніколи не бачила так чудово сервірованого та оздобленого стола»<sup>19</sup>.

Зібрання Київської громади часто проходили за спільним обідом чи вечерею по черзі в кожного з членів товариства, і кожна господиня прагнула, щоб організована нею вечеря не була гіршою за інших. Готували на такі вечери різноманітні страви: запеченого гуся з яблуками, ковбаси, вареники тощо. Людмила Мищенко відзначала, що «наші українофіли любили попоїсти і випити. Пили недорого вино, пиво, а більш за все горілку... Вони пили, але п'яним я нікого не бачила»<sup>20</sup>. У щедрості, яку загалом небагаті господарі проявляли під час влаштування бенкетів, не важко помітити елемент ментальності, успадкований від традиційної культури, в якій гостинність відігравала роль мірила соціальної поведінки<sup>21</sup>. На заваді гостинності не ставали навіть побутові умови кухонь, облаштованих зазвичай у підвальних приміщеннях і не обладнаних ані водопроводом, ані каналізацією<sup>22</sup>.

Окрім організованих у помешканнях зібрань-частувань громадівці практикували також виїзні пікніки та катання човнами по Дніпру, здійснювані у тому числі з метою конспірації. Опис одного з таких виїзних зібрань подає Л. Мищенко: «Приїздимо, наприклад, у Видубецький монастир, витягаємо наші пакунки і замовляємо монахам великий самовар. ... Дістаємо пиріжки, тартинки, курчата, ячки, котлети, – все це досить швидко зникає, а ще швидше одна по одній спорожнюються пляшки різних форм і розмірів»<sup>23</sup>.

<sup>24</sup> Тобілевич, С. (1957). Вказ. праця, с. 170.

<sup>25</sup> Там само.

<sup>26</sup> О'Коннор-Вілінська, В. (1936). Вказ. праця, сс. 17–18.

<sup>27</sup> Там само.

<sup>28</sup> Мищенко, Л. (1929). Вказ. праця, с. 151.

<sup>29</sup> Мищенко, Л. (1929). Вказ. праця, с. 151.

Подібні заміські поїздки у теплу пору року практикувалися й в інших містах. Софія Тобілевич так описує «маївки» у Єлисаветграді: «Брали з собою їжу: величезний мішок тарані, кілька мішків редьки й цибулі. Все це клали на віз, разом з повними мішками хліба»<sup>24</sup>. Іван Тобілевич, якого обрали за старшого кухаря, «варив кашу для всього товариства. Вкинувши в казан цибулі, пшона, баранячу ногу та з пару курей, він підкладав дрова до вогнища й з поважним виглядом стежив за рухом пшона і води, що клекотали в казані»<sup>25</sup>.

Стійкість зв'язку гастрономічних практик сільського й міського населення у ХІХ ст. пояснюється низкою чинників: інтелігенція в першому поколінні дотримувалася успадкованих від інших соціальних прошарків (поміщиків, духовенства) звичаїв харчових практик; кухарями (за можливості винайняти) в таких родинах часто ставали вихідці з сіл, у тому числі колишні кріпаки. Зберігався цей зв'язок і тому, що життя пов'язувало родину не лише з одним містом чи селом, а з періодичним проживанням у різних типах поселень. Родини Лисенків і Старицьких традиційно зиму проводили в Києві, а на літо переїжджали до села<sup>26</sup>. Вживання їжі влітку починалося з сьомої години ранку, коли «на столі в салі стояла кава і чай з густою сметанкою, ріжним хлібом, маслом, пундиками; в дванадцять годин – обід, мов-би то на три одміни, але з різними додатками – на п'ять; в чотири години – кавуни, дині, малина, полуниці з сметанкою і ріжні овочі, в п'ять – знову чай з пундиками; в дев'ять годин – вечеря на дві одміни. До обіду й вечері, звичайно, якісь питва. Михайло Петрович і Микола Віталійович не пили багато, зате добре їли і вже з молодих літ одбилося те на їхніх шлунках. Взагалі тоді більше їли, ніж пили»<sup>27</sup>.

Подружжя Мищенко полюбляло відвідувати родичів Людмили, які мешкали в одному із сіл колишньої Волинської губернії. У кімнаті, яка поєднувала функції їдальні та спальні, на великий стіл ставили самовар, «а на тім столі наставлено булочок, коржиків, медівників, тут запашний мед, і вершки, і жовте масло. А які повидляники, які конфітюри! Але тьотя Дуся вважала, що для “хорошого тону” потрібні й покупні ласощі, й тому, тут завжди фігурували цукерки в папірцях і не першої молодости м'ятні пірники. Певна річ, не забувалося і про пляшки з домашніми наливками»<sup>28</sup>.

Серед повсякденних напоїв у родинах інтелігенції домінували чай і кава, до яких подавали булочки, бублики, тістечка, сухарики, пиріжки, варення, масло, вершки тощо. Обидва напої споживали впродовж дня, однак каву досить часто пили на сніданок, тоді як чай здебільшого пили по обіді й увечері. Традиційним прийомом їжі для багатьох родин був т. зв. вечірній чай. Цікаво, що чай, який продавався в Російській імперії, вважався смачнішим, ніж той, який можна було придбати в Європі<sup>29</sup>.

Звичай запрошувати на чаювання був значно поширений серед української інтелігенції. На чай запрошували друзів, родичів, колег, причому самий зміст слів «на чай» міг мати велику кількість змістових інтерпретацій, від бажання спільно провести час і поспілкуватися на побутові теми до

<sup>30</sup> Лазаревський, Г. (1997). *Київська старовина. Син України: Володимир Боніфатійович Антонович*. Т. 2 (с. 444–445). Київ, Україна: Заповіт.

<sup>31</sup> Кістяківський, О. Ф. (1994). *Щоденник (1874–1879)*. Т. 1 (с. 418, 419). Київ, Україна: Наукова думка.

<sup>32</sup> Кістяківський, О. Ф. (1995). *Щоденник (1880–1885)*. Т. 2 (с. 488, 496). Київ, Україна: Наукова думка.

<sup>33</sup> Грушевський, М. С. (1997). *Щоденник. 1886–1894* (с. 152, 158). Київ, Україна: АТ «Книга».

<sup>34</sup> Русова, С. (1928). Вказ. праця, с. 158.

<sup>35</sup> Мищенко, Л. (1929). Вказ. праця, с. 142.

<sup>36</sup> Кістяківський, О. Ф. (1995). *Щоденник (1880–1885)*. Т. 2 (с. 201, 205). Київ, Україна: Наукова думка.

<sup>37</sup> Кістяківський О. Ф. (1994). *Щоденник (1874–1879)*. Т. 1 (с. 638–639). Київ, Україна: Наукова думка.

необхідності обговорення вагомих політичних чи професійних питань. Так, програма і перспективи часопису, проблематика публікацій, бажані автори журналу «Киевская старина» часто обговорювалися за склянкою чаю та курінням цигарок<sup>30</sup>. Чаєм було заведено пригощати всіх, хто потрапляв до оселі: швею, яка приходила полагодити одяг, репетитора, який готував дітей до занять, тощо<sup>31</sup>.

Споживання алкогольних напоїв, таких як пиво, червоне та біле вино, шампанське, настоянки, лікери чи горілка, згадується переважно в контексті святкових застіль. Хоча траплялися й випадки певного зловживання алкоголем. Олександр Кістяківський під час свого перебування в Санкт-Петербурзі у 1884 р. зробив кілька щоденникових записів, які це підтверджують: «Захопились: вечеряли і розпили пляшок 10 шампанського. Розійшлись о 5 годині, міцно підвипивши», інший запис «випили дуже багато: горобинівки, портеру і шампанського»<sup>32</sup>.

Відвідування ресторанів, кав'ярень та інших закладів громадського харчування нечасто згадуються в мемуарах представників української інтелігенції. Складається враження, що причина цього полягала як у звичці харчуватися вдома, так і у досить високій вартості обідів чи вечерь у ресторанах. Наприклад, серед щоденникових записів М. Грушевського, датованих початком 90-х років XIX ст., кілька разів зустрічаємо його вагання з приводу того, чи приймати запрошення на спільні обіди в ресторанах саме через високий рівень цін у цих закладах<sup>33</sup>. Якщо ж заклади громадського харчування доводилося відвідувати систематично, то зазвичай обирали недорогі. Наприклад, подружжя Русових під час проживання у Санкт-Петербурзі обідало на Великій Морській, «де якісь шведки тримали велику дешеву їдальню»<sup>34</sup>.

Окремого висвітлення потребує тема закордонних поїздок, практик харчування під час подорожей і запозичення традицій місцевих кухонь. Так, під час поїздки до Франції Людмила Мищенко дізналася, що білі вина подають охолодженими, а червоні – нагрітими. Проте спроба подати до столу під час одного з громадських зібрань підігріте червоне вино завершилася обуренням Іродіона Житецького, який вважав господиню недостатньо демократичною<sup>35</sup>.

Перебуваючи за кордоном, представники інтелігенції часто харчувалися в їдальнях, ресторанах чи інших закладах громадського харчування. Молоді Мищенки під час свого перебування в Парижі, час від часу обідали разом із Зібером в одній із їдалень біля театру «Одеон» у Латинському кварталі. О. Кістяківський періодично з метою поліпшення здоров'я виїздив на води в Карлсбад. Він згадував, як пив каву, а іноді чай у саду «Mirabell», каву в «Schweizerhof», у замиському кафе «Freundschaftssaal», обідав у готелі «National»<sup>36</sup>. О. Кістяківський ретельно занотовував витрати під час поїздок. Відомо, що в дорозі до Карлсбада він купував котлети, содову воду, чай, каву, бульйон<sup>37</sup>. Безпосередньо у Карлсбаді О. Кістяківський замовляв м'ясні страви, фруктовий компот, хліб, каву, вино, шинку, галети, тортики тощо.

<sup>38</sup> Русов, О. О. (2011). *Щоденники та спогади* (с. 187). Чернігів, Україна: Управління у справах преси та інформації, Десна Поліграф.

Зауважимо, що українська кухня також перетинала кордони і вкорінювалася в Європі завдяки змішаним шлюбам і закордонним відрядженням. Відомо, наприклад, що, перебуваючи в Празі О. Русов заходив у гості до родини Шафариків «на обіди з українським борщем та кашею»<sup>38</sup>. Річ у тім, що одна з невісток Павла Йозефа Шафарика походила з Ананівського повіту Херсонської губернії.

Підсумовуючи, варто зазначити, що смаки та гастрономічні практики повсякдення української інтелігенції в модерну добу переважно формувалися завдяки поєднанню традицій місцевої української селянської кухні та європейських запозичень. Від традиційної кулінарної культури сільського населення родини української інтелігенції успадкували не лише базовий набір продуктів і страв, а й звичаї, які супроводжували споживання їжі. Саме традиційній культурі була притаманна підкреслена щедрість бенкетувань, приготування пісних або ритуальних святкових страв у певні періоди року. У середовищі українофілів стандартний набір страв і способів організації прийомів їжі ніс певне символічно-знакове навантаження. Перевагу віддавали стравам народної кухні, які вважалися «демократичними». Водночас переоцінювати «гастрономічний патріотизм» української інтелігенції не варто щонайменше через дві обставини. По-перше, прихильність до страв народної кухні формувалася з дитинства, а також під впливом кухарів, які здебільшого були вихідцями з селянства. По-друге, представники освіченого прошарку здебільшого доволі швидко й охоче пристосовувалися до гастрономічних новацій, які проникали переважно з-за кордону. Своєрідний симбіоз традиційної та інтернаціональної гастрономії, який спостерігався в середовищі української міської інтелігенції другої половини ХІХ – початку ХХ ст., міг стати основою для формування оригінальної вишуканої української кухні, якби її природному розвитку не завадили трагічні події наступних десятиліть.

## Referenses

- Artiukh, L. F. (1977). *Ukrainska narodna kulinariia. Istoryko-etnohrafichne doslidzhennia*. Kyiv, SRSR: Naukova dumka.
- Davydiuk, M. (2006). Tradytiine kharchuvannia volynian. *Narodna tvorchist ta etnohrafia*, (1), 38–50; (2), 61–70.
- Dragomirova, S. (1909). *V pomoshch khozyaykam. Retsepty raznykh blyud i zagotovok* (izd. 3-e, dop.). Sankt-Peterburg, Rossiyskaya imperiya: V. Berezovskiy, Tipografiya E. Arnolda.
- Hontar, T. O. (1979). *Narodne kharchuvannia ukraintsiv Karpat*. Kyiv, SRSR: Naukova dumka.
- Hrushevskiy, M. S. (1997). *Shchodennyk. 1886–1894*. Kyiv, Ukraina: AT “Knyha”.
- Instytut rukopysu Natsionalnoi biblioteky Ukrainy imeni V. I. Vernadskoho (Dali: IR NBUV), f. 133, spr. 1. IR NBUV, f. XXXI, spr. 2651.
- IR NBUV, f. 1, spr. 49577.



*Khozyaystvennaya kniga. Rukovodstvo molodym khozyaykam dlya prigotovleniya kushaniy s prisovokupleniem iskusstva prigotovleniya kievskikh vareniy i sukhikh konfekt* (1869). Kiev, Rossiyskaya imperiya: Tipografiya I. i. A. Davidenko, arend. S. Kulzhenko i V. Davidenko.

Kistiakivskiy, O. F. (1995). *Shchodennyk (1880–1885)*. T1-2. Kyiv, Ukraina: Naukova dumka.

Lavreniuk, A. (2014). Pist ta tradytsiini pisni stravy narodnoi kukhni ukrainsiv. *Naukovi zapysky Ternopilskoho natsionalnoho pedahohichnoho universytetu imeni Volodymyra Hnatiuka. Serii: Istorii, 1* (1), 191-196.

Lazarevskiy, H. (1997). *Kyivska starovyna. Syn Ukrainy: Volodymyr Bonifatiiovych Antonovych*. T. 2. Kyiv, Ukraina: Zapovit.

Makarov, A. (2017). *Stil zhizni, nrawy i vkusy starogo Kieva*. Kiev, Ukraina: SKY HORSE.

Markevich, N. (1860). *Obychai, poverya, kukhnya i napitki malorossiyan: Izvlecheno iz nyneshnego narodnogo byta*. Kiev, Rossiyskaya imperiya: Tipografiya I. i. A. Davidenko.

Myshchenko, L. (1929). Z mynuloho stolittia. Spomyny. U *Za sto lit, Materialy z hromadskoho y literaturnoho zhyttia Ukrainy XIX i pochatku XX stolittia*. Kn. 4. Kyiv, SRSR: Derzhavne vydavnytstvo Ukrainy.

*Nastolnaya kniga dlya khozyaek. Sostavlena po programme kulinarnoy shkoly Zinaidy Nezhentsevoy v Kharkove* (1907). Moskva, Rossiyskaya imperiya: Tipo-litografiya Tov-va I. N. Kushnerev i K°.

O’Konnor-Vilinska, V. (1936). *Lysenky y Starytski*. Lviv: Z drukarni Vyd. spilky Dilo.

Pchilka, O. (2011). “*Zoloti dni zolotoho dytiachoho viku...*”: *avtobiohrafichnyi narys / Instytut literatury im. T. H. Shevchenka NAN Ukrainy; Vidp. rukop. fondiv i tekstolohii*. Kyiv, Ukraina: Veselka.

Rusavska, A.V. (2014). Hostynnist yak rysa natsionalnoho kharakteru ukrainsiv. *Kultura narodov Prychornomia*, (267), 126-132.

Rusov, O. O. (2011). *Shchodennyky ta spohady*. Chernihiv, Ukraina: Upravlinnia u spravakh presy ta informatsii, Desna Polihraf.

Rusova, S. (1928). Moi spomyny (rr. 1861–1879). U *Za sto lit, Materialy z hromadskoho y literaturnoho zhyttia Ukrainy XIX i pochatku XX stolittia*. Kn. 2. Kyiv: Derzhavne vydavnytstvo Ukrainy.

Tobilevych, S. (1957). *Moi stezhky i zustrichi*. Kyiv, SRSR: Derzhavne vydavnytstvo obrazotvorchoho mystetstva i muzychnoi literatury URSR.

Ulianovskiy, V. (2001). Kost Mykhalchuk ta diiachy kyivskoi “Staroi Hromady” cherez pryzmu “zhinochykh spohadiv”». *Arkhivoznavstvo. Arkheohrafiia. Dzhereloznavstvo: mizhvidomchyi zbirnyk naukovykh prats*, (4), 428-482.

Yekelchik, C. (2006). Chelovecheskoe telo i natsionalnaya mifologiya: nekotorye motivy ukrainskogo natsionalnogo vozrozhdeniya XIX veka. *Ab Imperio*, (3), 23–54.

Yekelchik, S. (2010). *Ukrainofily. Svit ukrainskykh patriotiv druhoi polovyny XIX stolittia*. Kyiv, Ukraina: KIS.

**Olga Kazakevych**

**BETWEEN CITY AND VILLAGE: FOOD CONSUMPTION PRACTICES  
IN THE EVERYDAY LIFE OF THE UKRAINIAN INTELLIGENTSIA  
(THE LATE 19<sup>th</sup> – EARLY 20<sup>th</sup> CC.)**

*The article is devoted to the food consumption practices of the Ukrainian-minded educated class during the late 19<sup>th</sup> – early 20<sup>th</sup> cc. It is based mainly on the memoirs and diaries. The author considers the fact that the intelligentsia was a relatively new social strata which came into being by the middle of the 19<sup>th</sup> c. Most of its representatives, whether they were descendants of gentry or peasants, originated from the non-urban area. The Ukrainian-minded intellectuals maintained their connections with the countryside and its culture, spending their vacations in the rural area, hiring former peasants as cook-housekeepers etc. The author assumes that this was a main reason why the tastes and food habits of Ukrainian intelligentsia were to a large extent influenced by the traditional rural cuisine. It is clearly visible in the descriptions of the Christmas and Easter celebrations when mostly traditional dishes used to be cooked. Keeping a fast was also a common practice for both Orthodox rural population and the urban intelligentsia. As the author points out, meetings of the Ukrainian-minded intellectuals in Kyiv were usually accompanied by feasts and banquets. Demonstration of hospitality and largess was highly important and the dishes of people's cuisine (recognized as national and democratic) were especially popular. However, a new experience of consuming international food and drinks in the urban milieu progressively transformed tastes of the Ukrainian intelligentsia. Traveling abroad contributed significantly to the changing of domestic food practices. In general, the author comes to conclusion that during the late 19<sup>th</sup> – early 20<sup>th</sup> cc. food consumption practices of Ukrainian intelligentsia used to be a mixture of the Ukrainian gastronomic traditions and international (mostly European) cuisine.*

**Keywords:** food consumption practices, intelligentsia, fast, Ukrainian cuisine, hospitality, traditional dishes.